

Viniflora® PRELUDE™

Information produit



Description

Est une souche pure de levure *Torulaspora delbrueckii* à utiliser en association avec une souche de levure classique *Saccharomyces cerevisiae* à choisir parmi les souches disponibles.

La souche pure de *Torulaspora delbrueckii* de Chr. Hansen assure un démarrage sûr et fiable de la fermentation alcoolique pour les vins blancs, rosé et rouges. Elle permet d'apporter un volume supérieur en bouche, un spectre aromatique élargi ainsi qu'une meilleure stabilité aromatique au cours de l'élevage du vin.

Toutefois, *Torulaspora delbrueckii* ne peut persister dans le moût jusqu'à la fin de la fermentation alcoolique. C'est pourquoi PRELUDE™ doit être supplémentée avec une souche de levure *Saccharomyces cerevisiae* pour assurer une fermentation alcoolique rapide et complète.

Cette souche de levure non-*Saccharomyces* a été sélectionnée en raison de sa capacité à améliorer la complexité et le volume en bouche. Les moûts inoculés avec PRELUDE donnent des vins avec plus de complexité, préférés par les consommateurs comparés à ceux obtenus suite à une fermentation classique, avec une souche *Saccharomyces* seule.

Chr. Hansen recommande d'utiliser MERIT – souche *Saccharomyces cerevisiae* avec PRELUDE™. Toutefois, il est possible d'utiliser sans risque tout autre type de souche *Saccharomyces cerevisiae* associée avec PRELUDE™.

La production de SO_2 et de H_2S par PRELUDE™ est faible et la compatibilité avec les bactéries lactiques est bonne. Pour obtenir des Fermentations Malo Lactiques rapides et sûres, il est conseillé de choisir une souche *Saccharomyces cerevisiae* qui produit de faibles quantités de SO_2.

Application

PRELUDE™ est livrée sous forme de Levure Sèche Active à réhydrater avant ensemencement dans le moût. La procédure à suivre pour cette phase de réhydratation et d'acclimatation est identique à celle des Levures Sèches Actives classiques.

Chr. Hansen recommande de réhydrater PRELUDE™ dans de l'eau tiède non chlorée à 20-25°C / 68-77°F séparément de la réhydratation de la levure *Saccharomyces cerevisiae* choisie (voir instructions détaillées pour utilisation ci-après).

PRELUDE™ est présente dans le vin au démarrage de la fermentation alcoolique en fonction du type de vin et de l'application. Elle est présente jusqu'à ce que la concentration en éthanol atteigne environ 9% VOL. A ce stade, les levures de l'espèce *Torulaspora delbrueckii* meurent et la fermentation alcoolique peut être finalisée seulement par des espèces plus tolérantes à l'alcool comme *Saccharomyces cerevisiae*.

PRELUDE™ produit de très faibles quantités de :

- SO_2 et H_2S
- Ethanal (acétaldéhyde)
- Acide acétique.

Chr. Hansen A/S, 10-12 Bøge Allé, DK-2970 Hørsholm. Tel: +45 45 747474. Fax: +45 45 748813. Web: chr-hansen.com

Viniflora® PRELUDE™

Information produit

CHR. HANSEN

PRELUDE™ apporte trois effets simultanés aux vins auxquels elle a été ajoutée tout en augmentant leur complexité :

1) Plus de rondeur, d'onctuosité en bouche
2) Plus de complexité et d'intensité aromatique
3) … et une acidité volatile plus faible.

Mise en Garde

PRELUDE™ **n'est pas sélectionnée pour réaliser une fermentation alcoolique mais pour améliorer la complexité du vin.**

Ne jamais utiliser PRELUDE™ **seule sans une souche de *Saccharomyces cerevisiae*.**

Cépages

Recommandée pour les cépages rouges et blancs lorsque complexité et rondeur sont recherchées ainsi qu'une meilleure longévité aromatique.

- Merlot
- Cabernet-Sauvignon
- Syrah
- Carignan
- Pinot Noir
- Grenache
- Tempranillo
- Zinfandel
- Mourvèdre
- Cinsault
- Malbec

- Chardonnay
- Sauvignon Blanc
- Sémillon
- Riesling
- Pinot Gris
- Pinot Blanc
- Ugni Blanc
- Chenin

Mode d'Emploi

1) Ré-hydratation

Ajouter le contenu d'un sachet de PRELUDE™ à de l'eau du robinet non chlorée ou de l'eau minérale, dans un ratio de 1:10 à 20-25°C / 68-77°F. Laisser le produit absorber l'eau pendant une dizaine de minutes et mélanger à nouveau afin d'obtenir une suspension homogène.

2) Activation

Ajouter du moût non sulfité à la suspension de levure dans un ratio de 1 :3. Laisser le mélange reposer pendant 20 minutes environ.

Chr. Hansen A/S, 10-12 Bøge Allé, DK-2970 Hørsholm. Tel: +45 45 747474. Fax: +45 45 748813. www.chr-hansen.com



3) Acclimatation
Lorsque de petites bulles sont visibles à la surface du mélange PRELUDE™/moût, incorporer ce mélange au moût à ensemencer et effectuer un remontage pour assurer un ensemencement homogène.

Si le moût a une température basse (10-15°C / 50-59°F), ajuster la température de la suspension de levure lentement jusqu'à 20-25°C / 68-77°F avant d'y ajouter le moût.

Note : La température de ré-hydratation des cellules sèches de *Torulaspora delbrueckii* est inférieure à celle de *Saccharomyces cerevisiae*. Il faut s'assurer que la température de réhydratation est bien vérifiée et est entre 20-25°C / 68-77°F, pas supérieure. Des températures supérieures détruiraient les cellules vivantes et réduiraient la performance du produit.

Modalités d'inoculation

Selon le temps dont dispose le vinificateur et / ou l'effet recherché, l'inoculation de PRELUDE™ peut être réalisée selon deux modalités différentes :

Un ensemencement simultané
En même temps que la souche *Saccharomyces cerevisiae* de votre choix : Cette méthode est recommandée lorsque le temps au moment du pressurage est limité et/ou le temps de fermentation doit rester le même. Nous recommandons de réhydrater les deux levures séparément en suivant scrupuleusement le protocole pour la réhydratation de ces dernières (veiller à respecter particulièrement la température de réhydratation, l'absence de chlore dans l'eau et de sulfites dans le moût). Cette modalité permettra d'obtenir un gain de complexité net du fait de l'utilisation de PRELUDE™ associé à un démarrage en douceur de la fermentation alcoolique.

Un ensemencement séquentiel
PRELUDE™ est inoculée en premier, suivie par l'inoculation de souche(s) *Saccharomyces cerevisiae* de votre choix. Le délai entre les deux ensemencements varie selon la température du moût. Chr. Hansen recommande d'inoculer la levure standard *Saccharomyces* après une perte de densité du moût de l'ordre de 15-20 points au moins ou 5° Brix. C'est pourquoi PRELUDE™ doit être inoculée comme suit :

- 24 heures avant l'inoculation de *Saccharomyces cerevisiae* lorsque la température est élevée (vinification en rouge)
- 48 heures avant l'inoculation de *Saccharomyces cerevisiae* lorsque la température est basse (vinification en blanc).

Dosage

25 g par hl ; il est recommandé d'utiliser un sachet de 500 g dans 20 hl / env. 530 gallons US dans des conditions normales.

Chr. Hansen A/S, 10-12 Bøge Allé, DK-2970 Hørsholm. Tel: +45 45 747474. Fax: +45 45 748813. www.chr-hansen.com

Viniflora® PRELUDE™

Information produit



Données techniques

Gamme de Températures *) : **Limites de tolérance** **Températures optimales**	 10-28°C (50-82°F) 15-25°C (59-77°F)
Tolérance au SO_2 *)	30 mg/l de **SO_2** total au pressurage
Production d'alcool max. *)	9,0% VOL
Rendement sucres/alcool *)	Environ 16.8g de sucres pour 1% VOL d'éthanol.
Rendement en glycérol	Standard (Environ 5 – 8 g/l)
Stockage et Durée de Vie	Levure Sèche Active à stocker à 5°C / 41°F. La durée de vie du produit est de 24 mois après production. Après ouverture, le sachet doit être utilisé intégralement.
Apparence	Granulés fins légèrement bruns
Conditionnement	Sachets en aluminium conditionnés sous vide.

Note : ces facteurs agissent en synergie. Les tolérances individuelles aux facteurs du milieu sont indicatives et ne sont valables que si les autres paramètres sont favorables.

Packaging

Paquet de 500g — Référence : 699118

Chr. Hansen A/S, 10-12 Bøge Allé, DK-2970 Hørsholm. Tel: +45 45 747474. Fax: +45 45 748813. www.chr-hansen.com

Viniflora® PRELUDE™

Information produit



Contenu du produit

Le procédé de déshydratation utilisé pour obtenir des Levure Sèches Actives est très éprouvant pour les organismes vivants comme les levures. Afin de protéger la levure pendant l'étape de production, un émulsifiant est ajouté. L'ajout d'un émulsifiant est une pratique classique pour toutes les levures produites à l'échelle industrielle (levures de boulanger, de bière ou œnologiques).

En 2010, l'Association Internationale des Fabricants d'Ingrédients pour le Vin, Oenoppia, (International Association of Wine Ingredients Manufacturers) a décidé volontairement d'étiqueter l'utilisation de cet auxiliaire de fabrication indispensable sur les paquets de levures œnologiques, afin d'augmenter le niveau d'information pour l'utilisateur.

Aujourd'hui, toutes les levures œnologiques du marché contiennent cet émulsifiant utilisé comme auxiliaire de fabrication en production. Les levures œnologiques de la gamme de Chr. Hansen contiennent moins de 1% de mono et di-glycérides d'acides gras issus de source végétale. Cet émulsifiant est largement autorisé dans les produits alimentaires dans le monde entier et a été validé avec son numéro E (E491).

Les levures de Chr. Hansen sont strictement identiques aux lots livrés dans le passé. Le seul changement concerne l'étiquetage volontaire de cet auxiliaire de fabrication.

Service Technique

L'ensemble du personnel de la société CHR HANSEN se tient à votre disposition pour toute assistance technique et demande d'informations.

Visitez le site internet de Chr. Hansen dédié au vin

www.chr-hansen.fr/produits/ingredients-du-vin.html

Chr. Hansen A/S, 10-12 Bøge Allé, DK-2970 Hørsholm. Tel: +45 45 747474. Fax: +45 45 748813. www.chr-hansen.com